



APERITIVO DI BENVENUTO E BUFFET DI FINGER FOOD
Ortugo spumante Montemartini

GIARDINETTO DI VERDURE IN CRÊPES GRATINATA
Ortugo spumante Montemartini

ORZOTTO ALLA GIUSEPPE VERDI
Malvasia secca Montemartini

GUANCIALINO AL BALSAMICO TRADIZIONALE
E SALE DI SALSOMAGGIORE CON PATATE AI PORRI
Gutturnio Montemartini

DOLCE SINFONIA
BAVARESE ALLA VANIGLIA, MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE
GUANAJA, GLASSA AL CIOCCOLATO BIANCO
Volpe di Bacco Malvasia Dolce Viticoltori Arquatesi

Il menù è proposto dall'Istituto Superiore Magnaghi-Solari • 40 € - prenotazione obbligatoria

PER INFORMAZIONI

0522 367685 oppure 335 8051640 - Boorea • 329-5862050 - Parmaalimento
0523 318296 - 0521 947011 - Legacoop Emilia Ovest

LA CENA DI BOREA NEL DUCATO

È ORGANIZZATA
DA



CON LA COLLABORAZIONE
STRAORDINARIA DI



CON IL SOSTEGNO DI



CON IL PATROCINIO DI



MEDIAPARTNER



SI RINGRAZIANO



L'incasso sarà destinato a Maison Parma, all'Hospice La Casa di Iris e al rimborso delle spese sostenute dall'ISISS "Magnaghi - Solari" per la preparazione e l'organizzazione della cena.

LA CENA DI BOREA NEL DUCATO

le cooperative emiliane per la solidarietà



GIOVEDÌ 16 MAGGIO 2019
SALSOMAGGIORE TERME

ore 19:45 STORICO ALBERGO TOMMASINI



DANIELE PERSEGANI E L'ISTITUTO SUPERIORE MAGNAGHI-SOLARI

È difficile immaginare uno chef che incarni più di Daniele Persegani la cucina del Ducato.

Nato a Cremona, Persegani vive a Castelvetro Piacentino, ma da anni insegna la sua arte culinaria all'Istituto Alberghiero di Salsomaggiore, dove si è diplomato in gioventù. Notissimo anche per le sue numerose apparizioni in tv prima ne "La Prova del Cuoco" di Antonella Clerici e ora in "Detto Fatto" su Rai2, oltre che per la sua collaborazione con "Alice Tv", Daniele Persegani ha curato anche l'edizione di fortunate pubblicazioni di ricette.

"Tradizione, ma non troppo" è lo slogan che meglio sintetizza la sua cucina. Alla base di tutto c'è un rapporto con la cucina respirata fin da bambino, con le ore trascorse nell'osteria della nonna, ma nelle mani dello chef i piatti della tradizione emiliana e "ducale" vengono rivisitati, trasformando la materia

prima all'insegna della tecnica e della creatività senza mai perdere il gusto della semplicità. In sala e in cucina, per "La Cena di Boorea nel Ducato" accompagneranno lo chef i docenti dell'Istituto Superiore Magnaghi-Solari:



Giuseppe Manolo Bontempo - *Chef, docente di laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina*



Raffaele Fragale - *Pastry chef, docente di laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina opzione prodotti dolciari*



Michele Tancredi - *Docente di laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita*



Antonella Falcone - *Receptionist, docente di laboratorio di servizi di accoglienza turistica*

e gli allievi dell'Istituto Superiore Magnaghi-Solari.



L'Ex stabilimento termale "Tommasini", il suggestivo edificio in stile liberty-razionalista, costruito all'inizio degli anni '30, che ospita la "Cena di Boorea nel Ducato", è stato reinaugurato nella primavera 2019 dopo un'importante opera di riqualificazione che lo restituirà agli antichi splendori, ed è destinato a diventare la nuova sede dell'Istituto Superiore Magnaghi-Solari, vera eccellenza del territorio emiliano che ha formato molti dei migliori chef emiliani.



Piante ornamentali e composizioni floreali sono a cura della prof.ssa Donatella Bertorelli con gli studenti dell'Istituto Agrario S. Solari - Fidenza



MAISON PARMA A BUJUMBURA

Parmaalimento è un'associazione nata a Parma nel 2004 e si ispira al valore della responsabilità sociale e della cooperazione tra i territori del Nord e del Sud del mondo. Opera in Africa, in Burundi, a servizio della popolazione rurale più povera. Tra i progetti più importanti realizzati da Parmaalimento c'è il Centro agroalimentare "Maison Parma", inaugurato nella zona nord di Bujumbura nel 2011.

"Maison Parma" mira a offrire ai contadini del Burundi il know-how agroalimentare del territorio di Parma. Si sviluppa su una superficie di circa 7.000 mq e sostiene gli agricoltori del Burundi nella produzione, la conservazione, la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti tipici burundesi, come la farina di manioca, e dei prodotti locali di qualità (riso, ortofrutta, ecc.), venduti a un prezzo equo sia per il produttore che per il consumatore. "Maison Parma" promuove l'unione dei piccoli produttori locali mettendo a disposizione un hangar con cella frigorifera, un mulino, un laboratorio per la costruzione di pannelli fotovoltaici, terreni per la sperimentazione delle culture e altri servizi. La realizzazione di "Maison Parma" a Bujumbura e delle altre attività è possibile grazie ai contributi di Presidenza del Consiglio dei Ministri Italiano, Regione Emilia Romagna, Regione Paesi della Loira, FAO, Fondazione Cariparma, Fondazione Monte di Parma, Fondazione Prosolidar, e dei soci di Parmaalimento.



parmaalimento

HOSPICE LA CASA DI IRIS



La Casa di Iris sorge a Piacenza ed è nata con l'obiettivo di creare un nuovo e fondamentale nodo nella Rete delle Cure Palliative. È stata progettata, costruita e successivamente gestita dal Consorzio Cooperativo Iris, composto da alcune aziende cooperative tra cui Orto Botanico di Piacenza e Proges di Parma. Il progetto prende avvio nell'anno 2011 dalla volontà dell'Associazione Insieme per l'Hospice ONLUS, della quale fanno parte diverse Istituzioni e Associazioni della città di Piacenza, fra cui il Comune e la Provincia. Il servizio offerto internamente all'Hospice è destinato all'ospitalità di persone con malattie in fase avanzata a rapida evoluzione, per le quali ogni terapia finalizzata alla guarigione non è più possibile. L'assistenza offerta ai pazienti, attraverso l'operato dell'equipe multidisciplinare altamente specializzata, l'adozione di metodologie operative specifiche, le caratteristiche organizzative e logiche di struttura sono finalizzate al miglioramento della qualità di vita del paziente, garantendone il benessere psicologico e relazionale, e hanno come obiettivo principale il controllo attento di ogni sintomo, primo fra tutti il dolore. Nella Casa di Iris opera l'associazione di volontariato "Insieme per l'Hospice", che riveste funzioni differenti ed integrate con quelle degli altri componenti dell'equipe, svolgendo un'insostituibile attività di sostegno agli Ospiti e ai loro Familiari. Tutte le figure coinvolte nell'attività sono coinvolte in percorsi di formazione e di aggiornamento continuo.